

DAFTAR ISI

ABSTRACT	i
ABSTRAK	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	11
1.3 Tujuan Penelitian	11
1.3.1 Tujuan Umum	11
1.3.2 Tujuan Khusus	11
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	11
1.5 Manfaat Penelitian	12
1.5.1 Bagi Peneliti	12
1.5.2 Bagi Institusi	12
1.5.3 Bagi Industri	12
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA	14

2.1	Makanan	14
2.2	Higiene Sanitasi Makanan	14
2.3	Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Mikroba	16
2.4	Sanitasi Peralatan Makanan	20
2.4.1	Pengertian Peralatan Makanan	20
2.4.2	Persyaratan Peralatan Makanan	20
2.4.3	Pencemaran Peralatan Makanan	22
2.5	Sistem dan Teknik Pencucian Alat Makan	23
2.5.1	Sistem Pencucian	23
2.5.2	Teknik Pencucian	24
2.6	Pengeringan dan Penyimpanan Alat Makan	27
2.7	Angka Lempeng Total Bakteri (ALT)	28
2.8	Sterilisasi	28
2.8.1	Macam – macam Sterilisasi	29
2.8.1.1	Sterilisasi Fisik	29
2.8.1.2	Sterilisasi Kimiawi	31
2.9	Sinar Ultraviolet	31
2.9.1	Pengertian Sinar Ultraviolet	31
2.9.2	Mekanisme Desinfeksi menggunakan Sinar Ultraviolet - C	32
2.10	Kerangka Teori	36
BAB III		37
METODE PENELITIAN		37
3.1	Desain Penelitian	37
3.1.1	Jenis Penelitian	37
3.1.2	Kerangka Konsep	38

3.1.3	Strategi homogenisasi variabel pengganggu.....	38
3.1.4	Hipotesis.....	39
3.1.5	Definisi Operasional.....	40
3.2	Rancangan Sampel	41
3.2.1	Populasi dan Sampel	41
3.2.2	Besar Sampel.....	41
3.2.3	Teknik Pengambilan Sampel.....	43
3.3	Rancangan Pengumpulan Data.....	43
3.3.1	Jenis Data	43
3.3.2	Alat Pengumpul Data	44
3.3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	45
3.3.4	Tenaga Pengumpul Data	45
3.4	Rancangan Pelaksanaan Penelitian	46
3.4.1	Tempat dan Waktu Penelitian	46
3.4.2	Langkah – Langkah Penelitian.....	46
3.4.2.1	Persiapan alat dan bahan	46
3.4.2.2	Rancang Bangun Lemari Sterilisasi.....	48
3.4.2.3	Prosedur Kerja Alat Rekayasa	50
3.4.2.4	Persiapan Pengambilan Data.....	51
3.4.3	Pengolahan dan Analisis Data.....	53
BAB IV		57
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		57
4.1	Gambaran Umum Penelitian	57
4.1.1	Sejarah Perusahaan.....	57
4.1.2	Visi dan Misi Perusahaan.....	58

4.1.2.1	Visi Perusahaan	58
4.1.2.2	Misi Perusahaan	58
4.1.3	Struktur Organisasi	58
4.1.4	Lokasi Perusahaan.....	59
4.1.5	Aktivitas Perusahaan	59
4.1.6	Jenis Produk	60
1.17	Proses Produksi.....	61
4.2	Hasil Penelitian.....	63
4.2.1	Hasil Observasi Sarana Tempat Pencucian Alat Makan.....	63
4.2.2	Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan.....	65
4.2.3	Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Alat Makan	71
4.2.4	Hasil Pemeriksaan Total Kuman Pada Alat Makan Sebelum dan Setelah Dikontakan Dengan Variasi Lama Paparan Sinar Ultraviolet – C....	72
4.2.5	Hasil Penurunan Total Kuman Pada Alat Makan Setelah Dikontakan dengan Sinar Ultraviolet - C berdasarkan variasi lama paparan pada Lemari Sterilisasi.....	75
4.2.6	Presentase Penurunan Total Kuman Berdasarkan Variasi Lama Paparan Sinar Ultraviolet – C	76
4.3	Hasil Analisis Data	77
4.3.1	Uji Univariat.....	77
4.3.2	Uji Bivariat.....	79
4.3.2.1	Uji Normalitas Data	79
4.3.2.2	Hasil Uji One Way Anova	80
4.4	Pembahasan	81
4.4.1	Hasil Observasi Sarana Pencucian Alat Makan Di Pantry PT. Beton Elemen Persada.....	83

4.4.2	Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan Di Pantry PT. Beton Elemen Persada.....	83
4.4.3	Hasil Observasi Sarana Penyimpanan Alat Makan di <i>Pantry</i> PT. Beton Elemen Persada	86
4.4.4	Hasil Pemeriksaan Total Kuman Pada Alat Makan Sebelum dan Setelah Dikontakan Dengan Variasi Lama Paparan Sinar Ultraviolet – C....	88
4.4.5	Presentase Penurunan Total Kuman Setelah Dikontakkan dengan Sinar Ultraviolet – C	96
4.4.6	Efektivitas Variasi Lama Paparan Sinar Ultraviolet – C	98
4.4.7	Keterbatasan Peneliti.....	99
BAB V.....		100
KESIMPULAN DAN SARAN.....		100
5.1	Kesimpulan.....	100
5.2	Saran.....	101